



HOTEL BAD SCHAUENBURG

Menuvorschläge für Bankette

August September 2021

(gültig ab zehn erwachsene Personen)

gerne können Sie die jeweiligen Gerichte
zu einem eigenen Menu panaschieren.

MENU 1

Salade Mêlée Gourmandises Estivale

Melon, Jambon de Parme, Lard

Sauce française Maison

Sommerlicher Salat

Melonen, Parmaschinken, Speck und Parmesan
hausgemachter französisches Dressing

CHF 22

Gazpacho Andaluz

Kalte Gemüsesuppe nach Andalusische Art

CHF 14

Bourride de la mer

à l'ail et au Safran

Légumes et Pommes de Terre étuvés

Edle Fischbourride

mit etwas Knoblauch und Safran
gedünstetes Gemüse und Kartoffeln

CHF 42

Variation de Dessert

Dessertvariation

CHF 18

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 2

Gambas poêlées façon exotique
Emulsion au Gingembre
Gebratene Gambas nach exotischer Art
delikate Ingwer Emulsion

CHF 22

Ravioli maison
au beurre de sauge et citron
Ravioli mit Rindfleischfüllung
Salbeibutter mit etwas Zitrone

CHF 22

Steak de Veau de Bâle Campagne
Jus de Veau à Estragon
Gratin Dauphinois et légumes du potager
Baselbieter Kalbsteak
Kalbsjus mit Estragon verfeinert
Kartoffelgratin und gedünstetes Sommergemüse

CHF 48

Panna cotta Framboise
Himbeer Panna cotta

CHF 18

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 3

Thon Sashimi grillé
Vinaigrette exotique
Grillierter Thunfisch Sashimi
exotische Vinaigrette

CHF 23

* * *

Crème de Maïs et maïs grillé
Maissüppchen und grillierter Zuckermais

CHF 14

* * *

Suprême de Poularde de Gruyère
Crème de Champignons
Nouillettes fraîches et Légumes de saison
Poularde aus Gruyère
Champignon-Creme
hausgemachten feinen Nudeln
Sommergemüse

(Nudeln bis max. 20 Personen möglich)

CHF 44

* * *

Tartelette chocolat «caraïbe»
Sorbet Saisonal
Karibisches Schokoladentartlet
Saisonales Sorbet

CHF 18

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 4

Filet de Rouget poêlé
Fruits exotiques, Emulsion au Curry
Gebratenes Rotbarbenfilet
exotische Früchte
Curry-Emulsion

CHF 24

* * *

Soupe au Lait de Coco à la Citronnelle
Mangue, Soja, Mange tout, Cajou
Kokosmilchsüppchen mit Zitronengras,
Mango, Kefen, Soja und Cashewnüssen

CHF 14

* * *

Rôti de Veau à la pièce
glacé au Miel et à la Moutarde
Pommes de Terre Mousseline
Légumes frais du Marché
Ganzer Kalbshohrücken
mit Honig und Senf glaciert
Kartoffelpüree und Saisongemüse

CHF 44

* * *

Finger Framboise
Pistache
Himbeerköstlichkeit
Pistache Bisquit

CHF 18

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 5

*Fromage de Chèvre Frais du Jura
aux Saveurs du Sud*
Ziegenfrischkäse aus dem Jura
mit mediterranem Aroma

CHF 18
* * *

*Bouillon safrané aux Poissons de l'Atlantique,
Rouille et Baguette toastée*
Klare atlantische Fischsuppe mit Safran
Knusprige Baguette mit Rouille

CHF 22
* * *

*Entrecôte de Bœuf « Hereford »
Sauce framboisine au raifort
Pommes de Terre Nouvelles
Et quelques légumes printanier*
Rindsentrecôte « Hereford »
Himbeersauce mit Meerrettich verfeinert
gebratene neue Kartoffeln
Marktgemüse

CHF 48
* * *

*Tarte au Citron meringuée
Sorbet Fraise*
Kleine Zitronen Tarte mit Meringue
Erdbeer Sorbet

CHF 18

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 6

Parfait de foie gras de canard à l'exotique
Brioche au beurre d'Isigny

Edles Entenleber Parfait nach exotischer Art
Dazu ein Butterbrioche

CHF 26

Soupe froide de concombres à la menthe
Kalte Gurkensuppe mit Pfefferminze

CHF 14

Filet de Veau «Wellington»
Jus à la Truffe noire
Rosette de Pomme de Terre Mousseline
Terrine de Légumes

Kalbsfilet „Wellington“
Jus vom schwarzen Trüffel
luftiges Kartoffelpüree
sommerliche Gemüse-Terrine
(ab 15 Personen möglich)

CHF 56

Entremet Chocolat façon Sachertorte
Glace Vanille

Schokoladenvariation nach Sacher Art
Vanille Eisceme

CHF 20

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 7

Tartare de Dorade au Citron vert et Poivre rose
Crème d'avocat épicée
Goldbrassen Tartar
mit Limette und rosa Pfeffer
würzige Avocado creme

CHF 20

Potage aux Carottes
et Gingembre
Karotten-Ingwersüppchen
Kann an heissen Tagen kalt serviert werden

CHF 14

Tournedos de Bœuf « Hereford »
Jus à la Moutarde et Estragon
Pomme de Terre Mousseline
Légumes du potager
«Hereford» Rindsfilet Tournedos
Estragon Senf Jus
Luftiges Kartoffelpüree und Sommergemüse

CHF 58

Fondant Chocolat
Glace Vanille
Warmes Schokoladenküchlein
Vanille Eiscreme

CHF 18

Menu



HOTEL BAD SCHAUENBURG

MENU 8



vegetarisches und veganes Menü

Taboulé à la menthe et citron vert
Carpaccio de légumes et huile de sésame
Pfefferminz Taboulé

Gemüse Carpaccio mit Sesamöl

CHF 16

Soupe de tomates au Basilic
Tomatensuppe mit Basilikum

Kann an heissen Tagen kalt serviert werden

CHF 14

Mousseline de patate douce au lait de coco
Légumes et champignons de saison

Süsskartoffelpüree mit Kokosnussmilch
Saisongemüse mit Pilzen

CHF 32

Panna Cotta au lait de Coco
Grain de Chia et fruits exotiques

Panna Cotta aus Kokosmilch
Mit Chiasamen und Exotischen Früchten

CHF 18

Menu